FICHE ACTION N°5.1
UTILISER DES FICHES TECHNIQUES POUR PRÉPARER LES REPAS

/ Classification action :

DOMAINE(S) D'ACTION	APPROVISIONNEMENT	PRÉPARATION	DISTRIBUTION	MESURE D'ACCOMPAGNEMENT COMMUNICATION
		✔		

BONNE PRATIQUE :
OPTIMISER LES PRATIQUES EN CUISINE

PACKAGE : II

EFFICIENCE : 22%

/ Constats :

Les fiches techniques ne sont pas systématiquement utilisées par les équipes de cuisine qui craignent une uniformisation des pratiques et la perte de la « touche personnelle » du cuisinier.

Pour autant, l'analyse des pratiques montre que des modifications de la composition des recettes, des ajouts/suppressions d'ingrédients et des surgrammages peuvent largement influencer le gaspillage alimentaire.

Le recours aux fiches techniques permet ainsi :

- **d'assurer la régularité de la composition,** de la valeur nutritionnelle et gustative des plats ;
- **de maîtriser le coût matière** en optimisant les quantités de matières premières nécessaires pour les préparations ;
- **de piloter les apports nutritionnels** fournis ainsi que la qualité de prestation.

L'utilisation de fiches techniques peut, en particulier, permettre de résoudre des écarts importants de gaspillage observés pour le service d'un même plat (supérieur à 15 %).

UTILISER DES FICHES TECHNIQUES POUR PRÉPARER LES REPAS

/ Description action :

TÂCHES	RESPONSABLE	MODALITÉS DE RÉALISATION / DÉLAIS INDICATIFS	OUTILS À UTILISER
1/ SI ELLES NE SONT PAS DISPONIBLES, établir des fiches techniques pour chaque composante : plats protidiques, légumes, hors d'oeuvre, laitages, desserts en utilisant un modèle. Définir pour chaque préparation : - les matières premières nécessaires (éléments de base, éléments de finition, éléments d'assaisonnement) ; - les quantités de matières premières nécessaires et les coûts associés - la technique de fabrication et le séquençage des étapes (ex : préparation, émincage, cuisson,...) - les règles à respecter pour avoir un produit conforme aux attentes - les apports nutritionnels et le coût d'une portion	Chef/Diététicienne	Compter 6 mois à 1 an pour avoir un fichier complet de fiches techniques	-
2/ FORMALISER un mode d'emploi pour assurer une bonne utilisation des fiches par l'équipe de restauration	Chef	Entre 1 semaine et 15 jours	-
3/ PRÉSENTER les fiches et leur modalité d'utilisation à l'équipe de restauration, s'assurer de la bonne compréhension de l'utilisation des fiches, recueillir les observations et apporter des réponses aux interrogations et contraintes exprimées	Chef et son équipe	1 ou 2 réunions courtes (20 min à 1/2h)	
4/ RÉALISER des pesées comparatives pour des repas proposant des plats identiques et noter les résultats en lien avec l'utilisation ou non de fiches techniques	Équipe de restauration (a minima)	Sur plusieurs mois	Check-list des pré-requis pour les pesées + fiche d'enregistrement des résultats
5/ ÉVENTUELLEMENT, réaliser une enquête de satisfaction auprès des convives pour identifier les recettes les plus et les moins appréciées	Équipe de restauration/ Enseignant/Elèves	Entre 1 semaine et 15 jours (y compris la préparation et le dépouillement)	Possibilité de questionner directement les élèves membres de la commission restauration
6/ ANALYSER les résultats des pesées et interroger les convives pour connaître l'évolution de leur niveau de satisfaction	Équipe de restauration/ Enseignant/Elèves	Entre 3 à 6 mois	Tableau Excel « Résultats pesées »

UTILISER DES FICHES TECHNIQUES POUR PRÉPARER LES REPAS

/ Freins et leviers :

FREINS IDENTIFIÉS	SOLUTIONS APPORTÉES	FACTEURS CLÉS DE SUCCÈS
Habitudes des pratiques professionnelles à modifier	Sensibilisation des membres de l'équipe de restauration sur l'intérêt d'utiliser des fiches techniques	✔ Pouvoir relier les fiches au système d'information ✔ Bien tenir compte des produits bruts choisis et des matériels de fabrication disponibles dans la cuisine ✔ Impliquer les agents dans le projet par démarche participative
Manque d'attrait et d'innovation d'une cuisine réalisée à partir de fiches	Les fiches techniques ne privent pas l'équipe de restauration de créativité puisqu'elles ont vocation à évoluer en fonction des innovations culinaires ou du goût des convives, par exemple. Elles assurent par contre la régularité du travail effectué, laquelle est essentielle à une restauration collective de qualité.	



UTILISER DES FICHES TECHNIQUES POUR PRÉPARER LES REPAS

/ Résultats escomptés :

	DESCRIPTION	NIVEAUX CIBLE	DÉLAI POUR ATTEINDRE CES RÉSULTATS	COMMENTAIRES
INDICATEURS QUANTITATIFS	Réduction du niveau de gaspillage d'un plat	Variable selon les plats mais tendant vers 10 %	Variable (estimé entre 3 et 6 mois)	—
	Variabilité du gaspillage associé à des plats ou menus types	< 15 % dans le temps		
INDICATEURS QUALITATIFS	Meilleure utilisation des fiches techniques	Maîtrise complète	Variable selon le niveau d'utilisation des fiches techniques de départ (estimé entre 2 et 6 mois)	—
NIVEAU ET CONDITIONS DE TRANSPOSABILITÉ	Fort niveau de transposabilité	Tout établissement	Variable selon le niveau d'utilisation des fiches techniques de départ (estimé entre 6 mois et 1 an)	—

UTILISER DES FICHES TECHNIQUES POUR PRÉPARER LES REPAS

/ Retour d'expérience :

ÉTABLISSEMENT - CONTACT	MISE EN ŒUVRE	RÉSULTATS OBTENUS	IMPACTS
Le projet GreenCook n'a pas permis de tester formellement l'impact de l'utilisation des fiches techniques sur le niveau de gaspillage dans les lycées pilotes, mais les retours d'autres établissements utilisant des fiches techniques sont favorables			







